Cuisinière avec four multifonction

Instruction pour l’installation et l’emploi

K3M51 S /FR
K3M5 S/FR
K3M56 S /FR
K3M51 /FR
K3M5 /FR
K3M56 /FR

INDESIT

(FR) **Cuisinière avec four multifonction**
Instruction pour l'installation et l'emploi

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- **adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés**
- **exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

1 Cet appareil a été conçu pour un usage familier, de type non professionnel.

2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).

4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.

9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.

10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.

11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et,en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.

17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.

20 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.

21 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

22 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.

23 En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.

24 Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.

25 Attention: ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.

26 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

27 Le couvercle en verre (qui n'est présent que sur certains modèles) peut se briser en cas de surchauffe, ne l'abaissez par conséquent qu'après avoir vérifié que tous les brûleurs ou plaques électriques sont bien éteints.

Instructions pour l'installation

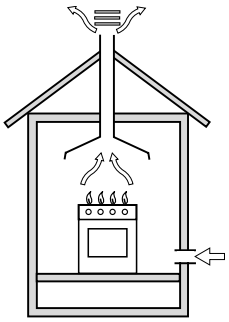
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.
Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

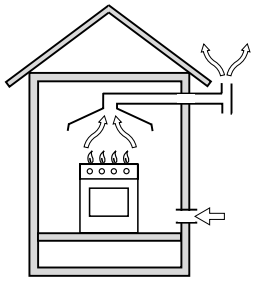
- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement
Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.

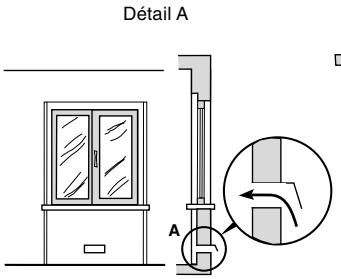


En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié
(réservé aux appareils de cuisson)

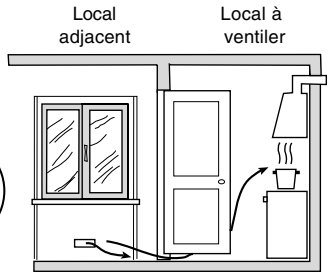


Directement à l'extérieur

b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant
Fig. A

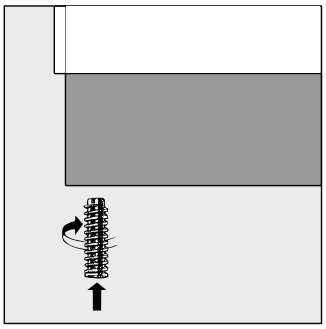


Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol
Fig. B

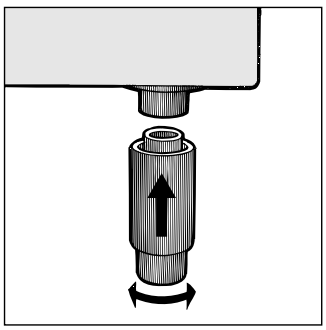
c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)
Des petits pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

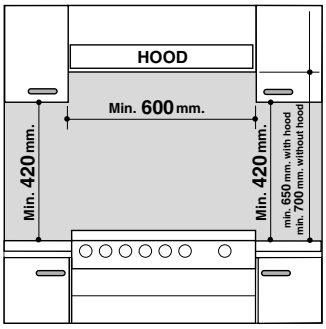
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

a) Installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio, jamais dans une salle de bains.

b) Les meubles entourant l'appareil dont le plan de travail dépasse en hauteur le plan de la cuisinière doivent être placés à au moins 200 mm de distance de cette dernière. Ne placez pas de rideaux juste derrière la cuisinière ou sur les côtés, à moins de 200 mm.

c) Pour l'installation de hottes, suivez les instructions contenues dans leur mode d'installation.

d) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Les meubles de cuisine inflammables installés juste au-dessus du plan de cuisson doivent être positionnés à au moins 700 mm de distance de ce dernier.



e) La paroi en contact avec la partie arrière de la cuisinière doit être réalisée en matériel ignifuge.

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut invertir le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Eliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;

- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

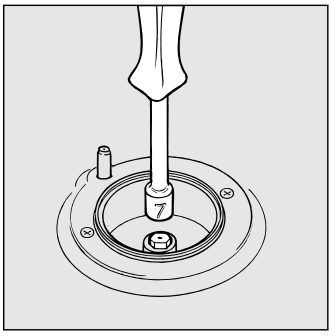
N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

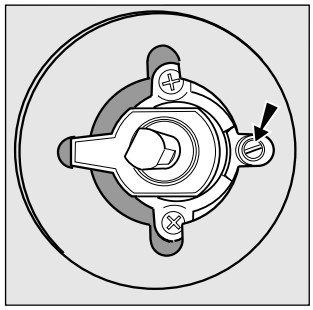
a) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

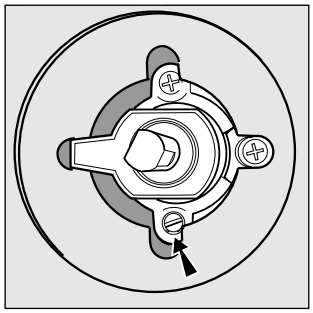
- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



b) Réglage des minima des brûleurs:

- placer le robinet sur la position minimum;
- enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
  N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.





c) Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

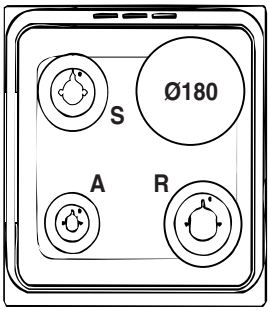
Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide: Bipasse 1/100 (mm)	Gaz liquide: injecteur 1/100 (mm)	Gaz liquide: débit* g/h ***	Gaz liquide: débit* g/h **	Gaz naturel: injecteur 1/100 (mm)	Gaz naturel: débit* l/h G20	Gaz naturel: débit* l/h G25
		Nomin.	Réduit.							
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	332
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	210
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	111
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m^3



K3M51 S /FR
K3M5 S /FR
K3M56 S /FR
K3M51 /FR
K3M5 /FR
K3M56 /FR

Caractéristiques Techniques

Four:

Dimensions (HxLxP): 34x39x41 cm

Volume: 54 Litres

Absorption Max Four: 2100 W

Plaque de cuisson électrique:

Rapid Ø 180 mm: 2000 W

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 42

profondeur cm 44

hauteur cm 18

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques

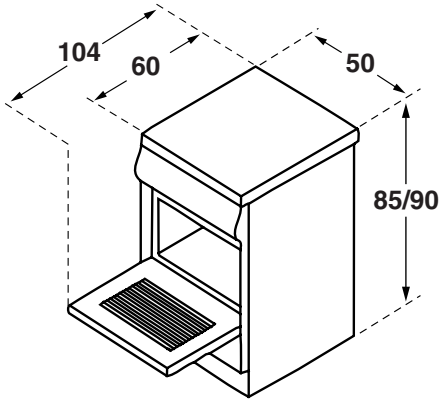
Norme EN 50304

Consommation énergie convection forcée

fonction four : Ventilé

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle

fonction four : Statique



Voltage et Fréquence

voir la plaquette caractéristiques

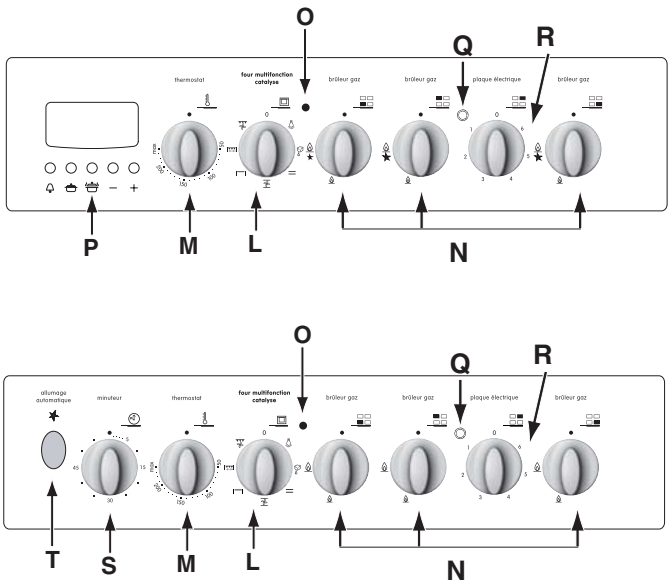
Brûleurs:

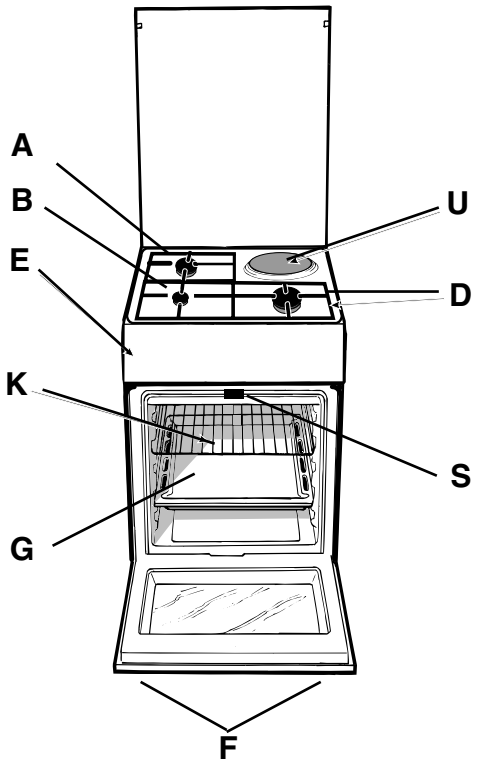
adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette située à l'intérieur du portillon ou, quand vous ouvrez le tiroir chauffe-plats, à gauche, sur le côté.

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

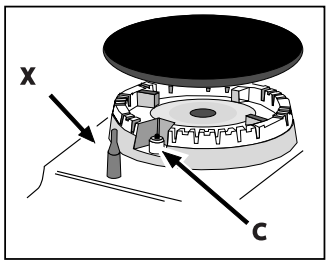
- 2006/95/**EC** du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 2004/108/**EC** du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/**EEC** du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/**EEC** du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.





A. **Plateau du plan de cuisson**
B. **Brûleur à gaz**
C. **Dispositif d'allumage électronique instantané**
D. **Grille du plan de cuisson**
E. **Tableau de bord**
F. **Pieds réglables**
G. **Lèche-frite ou plaque de cuisson**
K. **Grille du four**
L. **Manette de sélection**
M. **Manette du thermostat**
N. **Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson**
O. **Voyant lumineux thermostat**
P. **Le programmateur de cuisson electronique** (n'existe que sur certains modèles)
Q. **Voyant lumineux plaques électriques**
R. **Manette de la plaque électrique du plan de cuisson**
S. **Minuterie** (n'existe que sur certains modèles)
T. **Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson** (n'existe que sur certains modèles)
U. **Plaque électrique**



Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme(X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)
Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'amener dans la position **maximum** .Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: ● correspond à l'arrêt, au **maximum** et au **minimum.** Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole ●.

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson
Sur certains modèles, les brûleurs gaz du plan de cuisson sont à allumage électronique instantané: on les reconnaît facilement à leur dispositif d'allumage (**C**). Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "**T**" repérable à son symbole ★. Pour allumer le brûleur désiré, appuyez sur le bouton "**T**" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles. **Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette**.
Certains modèles sont équipés d'allumage électronique incorporé dans le bouton, dans ce cas, le dispositif d'allumage "**C**" est présent, tandis que le poussoir "**T**" n'est pas disponible. Pour allumer le brûleur désiré, il suffit d'appuyer à fond le bouton correspondant, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum , et de le tenir appuyé jusqu'à ce que l'allumage ait été effectué.
Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Attention: Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Attention: N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tourne-broche (pour les modèles qui en sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais l'étage du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Remarque : Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyez en même temps sur les touches et (affichage du symbole) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

Les manettes du four
Le "5 Programmes" réunit en un seul appareil tous les avantages des fours traditionnels à convection naturelle, "statiques" à ceux des fours modernes à convection forcée, "ventilés".
Le "5 Programmes" est un appareil extrêmement versatile, permettant de chosir, simplement et en toute sécurité, l'une des 5 méthodes de cuisson disponibles.
Pour sélectionner les différentes fonctions proposées par "5 Programmes" agissez sur les manettes:
L - de sélection
M - du thermostat
La lumière du four s'allume lorsque le manette de sélection se trouve sur n'importe quelle position autre que la position d'arrêt "**o**" ; la position du manette marquée par le symbole permet d'allumer la lumière sans activer aucun élément chauffant. La lumière du four indique que le four est en marche et elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

Four "Décongélation"

Position du bouton thermostat "**M**" : **quelconque**
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.

Four Statique
Position sélecteur des températures «**M**» : entre **50**°C et **Max**.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de

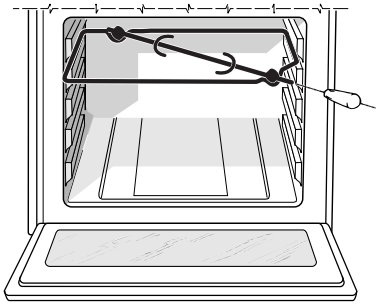
veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Ventilé
Position sélecteur de températures «**M**» : entre **50**°C et **Max**.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux».
C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.
Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.
La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Résistance de voûte
Position sélecteur de températures «M» : entre 50°C et Max.
L'élément chauffant supérieur est branché.
Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Grill
Position sélecteur de températures «**M**»: **Max**.
L'élément chauffant supérieur central est branché.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....
Cuissons à effectuer avec porte du four fermée.
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

Le tournebroche (n'existe que sur certains modèles)
Pour mettre en marche le tournebroche, procédez comme suit :
a) placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
b) installez le support du tournebroche sur le 4ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
c) actionner le tournebroche en sélectionnant à l'aide du manette de sélection four la position



Gril Ventilé
Position sélecteur de températures «**M**» : entre **50**°C et **200**°C.
Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...
Remarque: cuisinez au gril (fonctions 3, 4,5), **porte fermée.**

Voyant lumineux thermostat (O)
Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

La manette de commande de la plaque électrique du plan de cuisson (R)
Les cuisinières peuvent être équipées de plaques électriques normales ou rapides (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge). Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

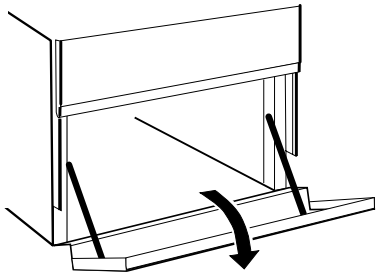
Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Le voyant lumineux des plaques électriques (Q)
Il est allumé en cours de fonctionnement de la plaque électrique.

Le minuteur (n'existe que sur certains modèles)
Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "**S**" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ↻; puis, en tournant dans le sens inverse ↺, sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

Tiroir dessous de four
Vous pouvez utiliser le tiroir situé en dessous du four pour ranger vos poêles et vos accessoires de cuisine. Quand le four est branché, vous pouvez aussi vous en servir pour garder vos plats au chaud. Le tiroir s'ouvre vers le bas.



Attention: ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.
Attention: Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas:
- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

: minuteur heures, minutes

: durée cuisson

: fin de cuisson

: sélection temps à rebours

: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches

  La touche sert à augmenter le temps.
  La touche sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.

Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

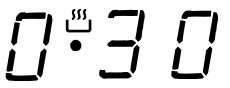
Régler le volume du signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche pour régler le volume du signal acoustique.

Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

   En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre "**A**" (AUTO)
3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez simultanément sur les touches et

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche il y a affichage de:

A l'aide des touches et sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches et) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Préchauffage
Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction "**ventilé**" qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.
Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux
La fonction "**ventilé"** est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas en enfournant sur le 2ème les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2ème niveau et vos plats plus délicats sur le 4ème;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4ème niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

Utilisation du gril
Le four multifonction vous offre **2 possibilité de griller avec porte de four obligatoirement fermée.**
Utilisez la fonction "**grill**" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.
Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.
Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
La position "**gril ventilé**"est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi.
Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.
Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.
Important : **pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée,** vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Cuisson de la pâtisserie
Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge «**O**» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas
Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".
Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction “**ventilé**”**:**

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L’utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N’ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies («capricciosa», «quattro stagioni») n’ajoutez la mozzarelle qu’à mi-cuisson.
- Lors de la cuisson de pizzas sur deux niveaux, enfournez sur le 2ème et sur le 4ème niveau à 220°C après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l’extérieur et les garder juteuses à l’intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu’ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l’enfournez.

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
Décongélation	Décongeler tout type d’aliment					
Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (su 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10		
	Poulet rôti + pommes de				180	50-60
	terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et					
	crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

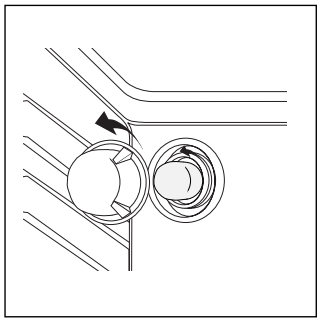
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- dans les modèles pourvus de couvercle en cristalm le nettoyage s'effectue avec de l'eau chaude en évbitant d'utiliser des chiffons rêches ou des substances abrasives.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



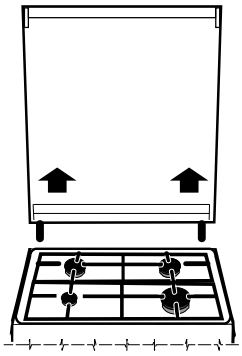
Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Démontage du couvercle

Vous pouvez démonter le couvercle de la cuisinière pour le nettoyer plus facilement. Pour enlever le couvercle, ouvrez-le complètement et tirez-le vers le haut (voir figure)



L’autodégraissage par catalyse

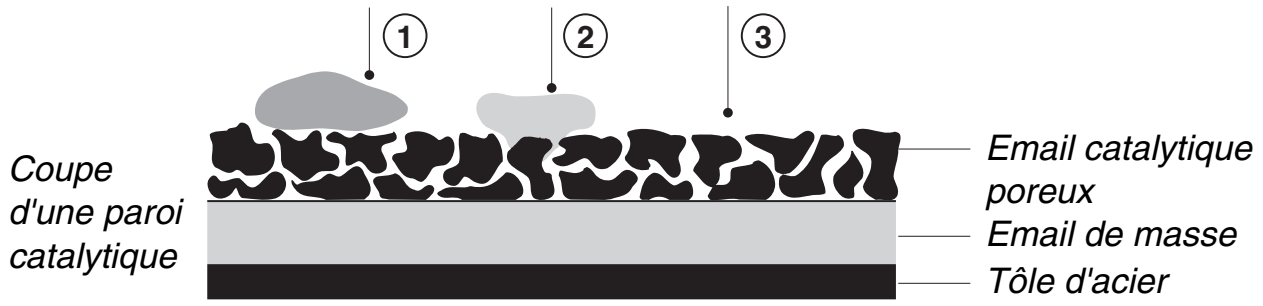
Sur certains modèles, les **parois intérieures** du four sont recouvertes d’un émail poreux appelé **émail catalytique**. Cet émail a pour propriété de détruire, sous l’effet de la chaleur, les corps gras qui y sont projetés.
Pour que ce phénomène “d’oxydation” des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit **supérieure à 170**°.
La porosité de l’émail catalytique augmente la surface d’échange nécessaire à l’oxydation de ces graisses par catalyse.

En fin de cuisson, si les parois sont encore sales, continuez à faire fonctionner le four à vide et porte fermée en amenant le **sélecteur de température sur la valeur maximale,** pendant 60-90 minutes, selon le degré de salissure. Il est aussi possible d’aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d’eau chaude et une **brosse souple**.

Attention: L’émail catalytique est résistant mais il faut toutefois **éviter**:
- de gratter l’émail avec des objets tranchants (un couteau par exemple)
- d’utiliser des détergents ou produits abrasifs.

En effet les propriétés autodégraissantes de cet émail s’en trouveraient irréversiblement détruites.
Cet émail est suffisamment résistant pour permettre le coulissement des différents accessoires (grande grille, lèchefrite, combiné tournebroche) sans détérioration de l’émail. Il n’y a pas lieu de s’inquiéter si de légères traces blanches apparaissent sur les surfaces de frottement de ces accessoires.

Différentes étapes d'oxydation des graisses



Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Cucina con forno multifunzione
07/09 - 195047218.04